

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Caramello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 lattina di latte condensato.

PREPARAZIONE

1 Ecco l'unico ingrediente necessario per questa ricetta:



2 Porre la lattina chiusa in un pentolino (mettere un foglio di carta assorbente sul fondo per evitare eventuali sobbalzi) e coprire d'acqua.

Portare ad ebollizione e lasciare bollire per 3 ore.

Lasciare raffreddare ed aprire la lattina.

Il toffee caramel è pronto per essere usato in qualsiasi ricetta.

Si puo' preparare anche giorni prima dell'utilizzo e lasciare la lattina chiusa.



